

Mindesthaltbarkeit im Visier

Die EU diskutiert, die Liste jener Produktgruppen ohne eine verpflichtende Angabe dieses oft missverständlichen Datums zu erweitern



Im Kampf gegen die Lebensmittelverschwendung wollen mehrere EU-Staaten, darunter Österreich, das Mindesthaltbarkeitsdatum für lang haltbare Nahrungsmittel wie Nudeln oder Reis abschaffen. Der in der Lebensmittelbranche leider nur allzu gut bekannte Hintergrund: In der EU werden im Jahr 89 Millionen Tonnen Lebensmittel weggeschmissen - auch Waren, die eigentlich noch gut sind. Schweden und die Niederlande haben daher vorgeschlagen, die Liste jener Produktgruppen, die kein Mindesthaltbarkeitsdatum tragen müssen, auszuweiten. So soll neben nicht behandeltem Obst und Gemüse, Wein und Getränke mit einem Alkoholgehalt von

mindestens 10 Vol.-%, Essig, Speisesalz, Zucker, Backwaren, Süßigkeiten und Feingebäck nun auch Nudeln, Reis, Kaffee, Tee, Pasta und Hartkäse frei von dieser Angabe sein. Österreich unterstützt diesen Vorschlag dieser leider bei den Konsumenten oft missverstandenen Angabe. Denn in den meisten Fällen sind Lebensmittel über die Mindesthaltbarkeit bei vollem Geschmack genießbar.

Während die Idee bei heimischen Umweltschützern auf Zuspruch stößt, ist der Handel gespalten. „Das sehen wir kritisch“, sagt Billa-Vorstand Josef Siess. Im Vordergrund stehe die Gesundheit des Konsumenten, und bei einer fünf Jahre alten Teigware wisse man nicht, ob diese wirklich noch genießbar sei. Aber: „In die Diskussion um die Ausdehnung des Mindesthaltbarkeitsdatum steigen wir gern ein“, ergänzt Siess.

Die Handelsgruppe Pfeiffer hingegen unterstützt diesen Vorstoß: „Jetzt kommt endlich ein wenig Bewegung in die Sache“, so der Holding-Geschäftsführer **Erich Schönleitner**. „Die Genießbarkeit lässt sich ganz leicht durch ansehen, riechen und schließlich schmecken feststellen“, fährt Schönleitner fort. Parallel dazu stellte das Unternehmen unter dem Titel „Das ist doch noch gut“ eine bundesweite Initiative für mehr Lebensmittelwertigkeit und gegen Verschwendung auf die Beine, die das gesamte Jahr läuft. Omas und Opas werden als Botschafter zur Vermittlung von Wissen und Werten eingesetzt. 100 Senioren machen derzeit in Schulen und den Supermärkten der Handelsgruppe auf das Thema der Lebensmittelverschwendung aufmerksam, vermitteln ihr Wissen rund um Einkauf, Lagerung sowie Verwertung und stehen mit Tipps und Tricks zur Vermeidung von Nahrungsmittelmüll zur Verfügung. Mehr Informationen dazu sind im Internet unter www.dasistdochnochgut.at zu finden. (Red./APA/AIZ)

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at